

Riz merguez crevettes recette cookeo



Riz merguez crevettes recette cookeo

Ingrédients

500 ml d'eau

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Rizdor

240 g de riz

1 courgette

4 merguez

300 g de crevettes

1 poivron

Préparation

Décortiquez les crevettes

Coupez la courgette en morceaux

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Mode dorer

Déposez les merguez dans la cuve du cookeo

Ajoutez les crevettes

Saupoudrez de rizdor

Ajoutez les morceaux de poivron

Ajoutez le riz, les courgettes, les tomates pelées

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.
Mélangez et servez chaud